

28 APR. 2003

XP-002214613

AN - 2002-174509 [23]

AP - JP20000132096 20000501

CPY - QPPP

DC - D13

FS - CPI

IC - A23L1/24

MC - D03-H01 D03-M

PA - (QPPP) QP CORP

✓ PN - JP2001309761 A 20011106 DW200223 A23L1/24 005pp

PR - JP20000132096 20000501

XA - C2002-054293

XIC - A23L-001/24

AB - JP2001309761 NOVELTY - An emulsion type dressing containing vegetable and/or fruit juice, is compounded with lyophilized egg yolk and starch alpha-lyzed with octenyl succinic acid, for preventing water phase separation.

- USE - As a dressing for food.

- ADVANTAGE - Even after long term preservation, the dressing retains its vegetable and fruit juice taste without water phase separation.

- (Dwg.0/0)

IW - EMULSION TYPE DRESS CONTAIN VEGETABLE FRUIT JUICE COMPOUND EGG YOLK OCTENYL SUCCINIC ACID ALPHA STARCH

IKW - EMULSION TYPE DRESS CONTAIN VEGETABLE FRUIT JUICE COMPOUND EGG YOLK OCTENYL SUCCINIC ACID ALPHA STARCH

NC - 001

OPD - 2000-05-01

ORD - 2001-11-06

PAW - (QPPP) QP CORP

TI - Emulsion type dressing containing vegetable and/or fruit juice, is compounded with lyophilized egg yolk and octenyl succinic acid alpha-lyzed starch

→

# PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 2001-309761

(43)Date of publication of application : 06.11.2001

Nov. 6, 2001

---

(51)Int.Cl.

A23L 1/24

---

(21)Application number : 2000-132096 (71)Applicant : Q P CORP

(22)Date of filing : 01.05.2000 (72)Inventor : NODA MITSUHIRO

---

## (54) EMULSION TYPE DRESSING

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide an emulsion type dressing flavored with vegetables and juices and not separating an aqueous phase even when stored for a long period.

SOLUTION: This emulsion type dressing flavored with vegetables and/or fruits, characterized by formulating lysed yolk and octenylsuccinylated pregelatinized starch.

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開  
特開2001-30  
(P2001-3097)

(43) 公開日 平成13年11月6日

(51) Int.Cl.<sup>7</sup>

識別記号

F I

ターム

A 2 3 L 1/24

A 2 3 L 1/24

A 4

審査請求 有 請求項の数 2 O L

(21) 出願番号 特願2000-132096(P2000-132096)

(22) 出願日 平成12年5月1日(2000.5.1)

(71) 出願人 000001421

ニュービー株式会社

東京都渋谷区渋谷1丁目4番1

(72) 発明者 野田 充宏

東京都府中市住吉町5丁目13

ービー株式会社研究所内

Fターム(参考) 4B047 LB09 LE03 LG27 LG

LG53 LG66 LP03

(54) 【発明の名称】 乳化タイプドレッシング

(57) 【要約】

【目的】 長期保存しても水相分離がない野菜や果汁で風味付けした乳化タイプドレッシングを提供する。

【解決手段】 野菜及び／又は果汁で風味付けした乳化物であって、リゾ化卵黄とオクテニルコハク酸化α化澱粉を配合したことを特徴とする。

(2)

特開2001-

1

2

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 野菜及び／又は果汁で風味付けした乳化物であって、リゾ化卵黄とオクテニルコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉を配合したことを特徴とする乳化タイプドレッシング。

【請求項2】 製品に対して2～6%のリゾ化卵黄と0.3～1.5%のオクテニルコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉を配合した請求項1記載の乳化タイプドレッシング。

## 【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、長期間保存しても水分離のない野菜や果汁で風味付けした乳化タイプドレッシングに関する。

【0002】

【従来の技術】従来より、サウザンアイランドドレッシング、シーザードレッシング、フレンチドレッシング、赤、トマトペースト入りドレッシング、オニオンペースト入りドレッシング等の野菜や果汁で風味付けした乳化タイプドレッシングが市販されている。しかしながら、これらの乳化タイプドレッシングは、好ましい風味を有する反面、風味付に多量の野菜や果汁を配合しているため、これを長期間保存すると水相分離が生じやすいのが現状である。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】そこで、本発明は長期間保存しても水相分離のない野菜や果汁で風味付けした乳化タイプドレッシングを提供することを目的としてなされたものである。

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明の目的は、(1)野菜及び／又は果汁で風味付けした乳化物であって、リゾ化卵黄とオクテニルコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉を配合したことを特徴とする乳化タイプドレッシング、(2)製品に対して、2～6%のリゾ化卵黄と0.3～1.5%のオクテニルコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉を配合した請求項1記載の乳化タイプドレッシングによって達成される。

【0005】

【発明の実施の形態】以下、本発明を説明する。なお、本発明において「%」は、特にことわりのある場合を除き「質量%」を意味する。本発明において、「野菜」と

を作用させて加水分解し、リン脂質の24離させることにより容易に得ることができ、リン脂質のリゾリン脂質への変換率をリゾ化卵黄の割合とすると、変換後のリゾリン脂質との合計量に対する変換率の質量百分率のことである。

【0007】本発明におけるリゾ化卵黄は、リゾ化率10%以上のものがよい。リゾ化では水相分離を防止するため多量に用いるが、多量に用いるのは後述の理由により好ましい。リゾ化率30%以上好ましく、50%以上がよい。

【0008】本発明においてリゾ化卵黄は、最終製品に対して2～6%となるように配合する。これは後の試験例にも示すように、配合量が増えると得られる乳化タイプドレッシングを長時間保存すると水相分離が生じやすくなり、また6%より多い製品が得られにくくなるからである。

【0009】また、本発明において「オクテニルコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉」（以下、「コハク酸化 $\alpha$ 化澱粉」といふ）は、タピオカ澱粉、コーンスターチ、ワロウチ等の澱粉に加水して懸濁液とし、この懸濁液にオクテニルコハク酸を添加して反応させた後乾燥させたものをいう。この澱粉は、「オクテニルコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉」という名称で市販されている。

【0010】本発明においてコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉は、最終製品に対して0.3～1.5%配合する。0.3%より少ないと、水相分離作用を防ぐことができず、5%より高くしても上記水相分離作用を抑制できないので経済的でないからである。

【0011】本発明の乳化タイプドレッシングは、野菜及び／又は果汁、リゾ化卵黄及びオクテニルコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉を原料とし、その他の原料は従来のドレッシングのものを用い、一般的な製法により製造する。

【0012】

【作用】野菜や果汁で風味付けした乳化タイプドレッシングの水相分離防止に関しては深く研究

(3)

特開2001-

	3
リゾ化卵黄（リゾ化率75%）	3.2%
酸度8%食酢	1.5%
食塩	2.5%
コハク酸化澱粉	0.5%
サラダ油	53.0%
清水	残余

計 100%

そして上記原料のレモン果汁、トマトペースト、リゾ化卵黄、食酢、食塩、コハク酸化澱粉及び清水をミキサー内で混合攪拌してスラリーとし、このスラリーを攪拌しながらサラダ油を注加して粗乳化した。次いでコロイドミルに移して仕上げ乳化した。このようにして得られた乳化タイプドレッシングを200g入りプラスチック製チューブに充填・密封し製品とした。

#### 【0014】実施例2

次の原料を用意した。

レモン果汁	2.0%
トマトケチャップ	2.0%
ピクルス（みじん切り）	5.0%
リゾ化卵黄（リゾ化率80%）	3.5%
酸度8%食酢	1.0%
ぶどう糖果糖液糖	6.5%
食塩	2.0%
コハク酸化澱粉	0.4%
サラダ油	53.0%
清水	残余

計 100%

そして上記原料を用いて、実施例1に準じて乳化タイプドレッシング（サウザンアイランドドレッシング）を得、これを200g入りプラスチック製チューブに充填・密封し、製品とした。

#### 【0015】実施例3

次の原料を用意した。

レモン果汁	5.0%
アンチョビーソース	3.0%
リゾ化卵黄（リゾ化率85%）	5.0%
酸度8%食酢	1.5%
砂糖	2.0%

4

計 100%  
そして上記原料を用いて、実施例1に準じてドレッシングを得、これを200g入りチューブに充填・密封し、製品とした。

#### 【0016】

##### 【試験例】試験例1（比較テスト）

発明品（1）：実施例1で得られた乳化タイプドレッシング（リゾ化卵黄3.2%、コハク酸化澱粉0.5%）

比較例（1）：実施例1において、製品ドレッシング（リゾ化卵黄3.2%、コハク酸化澱粉0%）となし、他はすべて実施例1に準じて製造し、ドレッシング

比較例（2）：実施例1においてリゾ化生卵黄3.2%、コハク酸化澱粉0.5%配合し、他はすべて実施例1に準じて乳化タイプドレッシング

発明品（2）：実施例2で得られたサウザンアイランドドレッシング（リゾ化卵黄3.5%、コハク酸化澱粉0.4%）

20 比較例（3）：実施例2において、製品ドレッシング（リゾ化卵黄3.5%、コハク酸化澱粉0%）となし、他はすべて実施例2に準じて製造し、ランドドレッシング

比較例（4）：実施例2において、製品ドレッシングの代わりに生卵黄3.5%、コハク酸化澱粉0.4%となるように配合し、他はすべて実施例2に準じて製造したサウザンアイランドドレッシング

発明品（3）：実施例3で得られたシーザーサラダドレッシング（リゾ化卵黄5.0%、コハク酸化澱粉0.5%）

比較品（5）：実施例3において、製品ドレッシング（リゾ化卵黄5.0%、コハク酸化澱粉0%）となし、他はすべて実施例3に準じて製造し、ランドドレッシング

比較品（6）：実施例3において、製品ドレッシングの代わりに生卵黄5.0%、コハク酸化澱粉0.5%となるように配合し、他はすべて実施例3に準じて製造したシーザーサラダドレッシング

【0017】次に、上記各サンプルをガラス容器（断面15cm<sup>2</sup>、高さ15cm）にそれぞれ

(4)

特開2001-

5

5

サンプル	リゾ化卵黄	コハク酸化澱粉	水相分離
発明品(1)	3.2%	0.5%	—
比較品(2)	3.2%	0%	+
比較品(3)	0%	0.5%	+
発明品(2)	3.5%	0.4%	—
比較品(3)	3.5%	0%	+
比較品(4)	0%	0.5%	+
発明品(3)	5.0%	0.6%	—
比較品(5)	5.0%	0%	+
比較品(6)	0%	0.6%	+

注1)水相分離の記号

—:分離なし

+:部分的に分離しており、分離層の厚さ0.3~0.5mm

【0019】表1より、リゾ化卵黄とコハク酸化澱粉を配合した乳化タイプドレッシングは長期間保存しても水相分離がないことが理解できる。

【0020】試験例2（リゾ化卵黄の配合割合）  
実施例1において、製品に対してリゾ化卵黄を表2の配合割合になる量を用い、他は実施例1に進じてリゾ化卵黄の配合量の異なるがその他の原料の配合量は同じである9種類の乳化タイプドレッシングを製造した。このようにして得られた各ドレッシングについて、試験例1と同じ方法で90日間保管後、水相分離の状況を観察すると同時に、サンプルを試食して風味をみたところ表2の結果が得られた。

【0021】

【表2】

20

ドレッシング中の リゾ化卵黄(%)	水相分離	風味
0.5	+	◎
1	±	◎
2	—	◎
3	—	◎
4	—	◎
5	—	○
6	—	○
7	±	△
8	+	△

30

注1)水相分離の記号

— 分離なし

± わずかに分離しており、分離層の厚さ

+ 部分的に分離しており、分離層の厚さ

注2)風味の意味

よく訓練したパネル10名の平均値であって

◎:おいしい

○:ややおいしい

40

(5)

特開2001-309761

7

ク酸化澱粉の配合量の異なるがその他の原料の配合量は同じである7種類の乳化タイプドレッシングを製造した。この各ドレッシングについて、試験例2と同じテストをしたところ表3の結果が得られた。

【0024】

【表3】

ドレッシング中の コハク酸化澱粉 (%)	水相分離	風味
0.1	++	◎
0.2	±	◎
0.3	—	◎
0.4	—	◎
0.6	—	◎
0.9	—	◎
1.2	—	◎

注1)表中の記号

++ 強く分離しており、分離層の厚さ2cm以上

他の記号は表2の場合と同じである。

8

【0025】表3より、コハク酸化澱粉を0.3%以上配合した乳化タイプドレッシングは水相分離がないことが理解できる。なお、実施例2のサウザンアイランドドレッシングと実施例3のシーザーサラダドレッシングについても試験例3と同じテストをしたところ、同様の結果が得られた。

【発明の効果】以上述べたように、本発明によると、野菜や果汁で風味付けしているにも拘らず長期間保存しても水相分離のない乳化タイプドレッシングを提供でき

10 る。

20

7

ク酸化澱粉の配合量の異なるがその他の原料の配合量は同じである7種類の乳化タイプドレッシングを製造した。この各ドレッシングについて、試験例2と同じテストをしたところ表3の結果が得られた。

【0024】

【表3】

ドレッシング中の コハク酸化澱粉 (%)	水相分離	風味
0.1	++	◎
0.2	±	◎
0.3	—	◎
0.4	—	◎
0.6	—	◎
0.9	—	◎
1.2	—	◎

注1)表甲の記号

++ 著しく分離しており、分離層の厚さ2cm以上  
他の記号は表2の場合と同じである。

(5)

特開2001-

8

【0025】表3より、コハク酸化澱粉配合した乳化タイプドレッシングは水相が理解できる。なお、実施例2のサウザンドレッシングと実施例3のシーザーサラダについても試験例3と同じテストをしたところ、結果が得られた。

【発明の効果】以上述べたように、本発明は野菜や果汁で風味付けしているにも拘らず、水相分離のない乳化タイプドレッシングを得る。

19

29